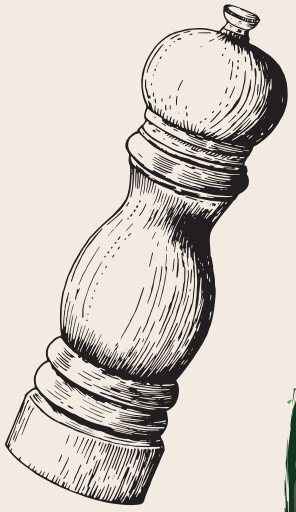
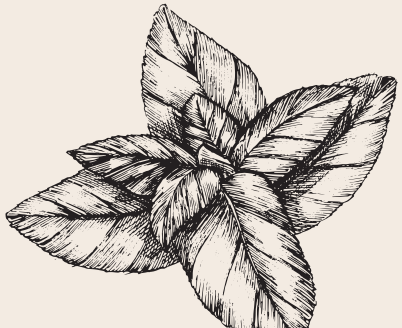


Greeny
GREENYFOOD.CH

CATERING

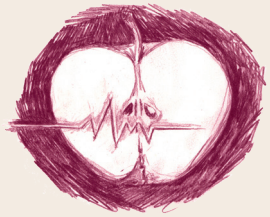
KARTE



Genießen, wann und wo ihr wollt – wir kümmern uns um den Rest.

Fresh

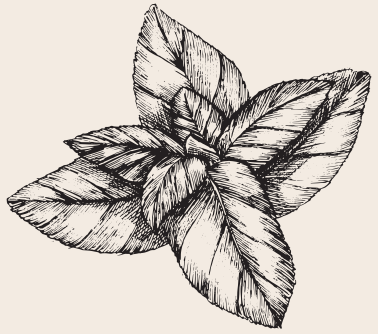
Von Grund auf frische und aussergewöhnliche Kreationen und handgemachte Spezialitäten live im einzigartigen Foodtruck vom Profikoch zubereitet!
Wir haben uns spezialisiert auf die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch (Special Cuts & Nose to Tail) und unförmigem Gemüse (Leaf to Root & Food Save).
Bei Greeny wird das Koch-Handwerk gelebt, ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe etc. dafür voller Geschmack, Kreativität und Knowhow!



Healthy

Essen soll verbinden und alle gemeinsam am Tisch vereinen. Aus diesem Grund kochen wir bewusst sowohl mit ökologisch produziertem Fleisch als auch vegetarisch und vegan - von Grund auf frisch und authentisch. Ob auf ein spezielles Motto, Thema, Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anforderungen zugeschnitten, unser Diät- & Chefkoch Mario Mäusli ist Ihr Spezialist und betreut Sie persönlich! So können Sie und Ihre Gäste Ihren Event unbeschwert geniessen, wir kümmern uns um das Kulinarische!

Natural



Nachhaltigkeit ist unser Konzept und in jedem Aspektbedacht. Wir übernehmen Verantwortung, handeln & kochen bewusst! Dies fängt bei der Auswahl nachhaltiger Lebensmittel an: ausschliesslich Schweizer Fleisch, ganzheitliche Verwertung, saisonal, regional und grösstenteils Bio. Den Solarstrom erzeugen wir selber, verwenden ökologisches Mehrweggeschirr und Reinigungsmittel, vermeiden Foodwaste und Abfall.

Greeny's Signatur Gerichte

Hausgemachte Gourmet Holzwurst

Nach eigens ausgetüfteltem Rezept hergestellte Wurst aus Rindfleisch & Speck oder geräuchertem Bio-Tofu mit Bergkräutern & Blüten. Zwischen zwei Holzschindeln, die beim Grillieren das Holzaroma an die Wurst abgeben. Serviert mit vielseitig, kreativem Salatbuffet

Ghackets & Hörnli - Greeny Style

Im Buchen & Kirschholz geräucherter Oxtail oder Bio-Austernseitlinge von Hand gezupft. Serviert mit Tessiner Bio- Hörnli, Bergkäse und rustikales Apfelmus aus mindestens drei Apfelsorten

Boeuf Bourguignon

Schonend über Stunden im Rotwein gegartes Weiderind oder dreierlei Schweizer Pilze mit Bio Röst-gemüse. Serviert mit rustikalem Kartoffelstampf und knusprigen Speck oder Croûtons

Greeny's Festtags-

Niedergegarter saftiger Rindsbraten oder ganzes Bio-Gemüse live tranchiert. Serviert mit Whisky- Jus, hausgemachten Semmel-Knödel und Saison-Grill-Gemüse

Glutenfrei
Vegan
Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Poulet

Greeny's Foodtruck Buffet

Wählen Sie pro Kategorie je maximal zwei Gerichte und eine Beilage aus.
(Bei der Grillparty sind alle Komponenten und zwei Beilagen möglich)

Live Ravioli

Hausgemachte Ravioli live gefüllt mit:

- Bio-Ricotta – Zitrone – Kräuter
- Geräuchertes Antipasti Tatar
- Greeny's gezupfter Oxtail
- Drunken Pulled Chicken – Im Wein geschmortes, gezupftes Huhn

Grill Party

Grill Buffet, hausgemachte Kräuterbutter und Special Cuts:

- Secreto - Das aromatische, geheime Filet vom Schwein
- Weiderind Short Rips – In Biermarinade mit Kirschenholz geräuchert
- Vegi Grill - Grillgemüse, Sous Vide Maiskolben, gefüllte Pilze
- Grillkäse mariniert – Schweizer Grillkäse aus Oberbüren

Burger Parade

Hausgemachte Buns & Saucen mit unseren Signature Pattys:

- Smashed Beef Burger- Swiss Quality live gewolft mit Raclette Käse
- Gezupftes Huhn – Von Hand gezupft mit unserem Kimchi
- Grillgemüse mit hausgemachtem Pesto
- Pulled Mushroom – Gezupfte Bio-Pilze an Pilz Ketchup & Zwiebelconfit

Beilagen / Sides

- Hausgemachte Semmelknödel
- Rosmarin Kartoffeln oder Smashed- Potatoes oder Kartoffelstampf
- Saison-Grill-Gemüse
- Vielseitiges kreatives Salatbuffet mit Hausbrot & Dressing

Glutenfrei
Vegan

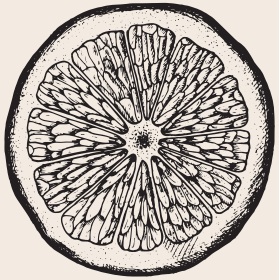
Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Poulet

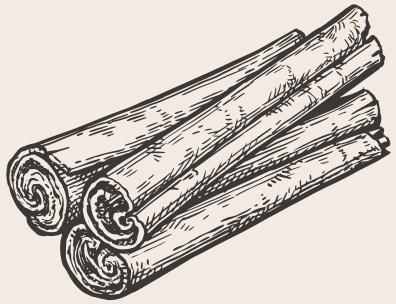
Süsse Träume

- Greeny's Lieblings Mini Chocolade Chip Cookies
- Emmentaler Süessmoscht Cremä mit Apfelchip
- Bananen-Schoggi-Würfel mit Bananen Schaum
- Bio Ricotta NoBake Cheesecake mit saisonalem Früchte Topping
- Wolke7 – Mini-Pancake mit Joghurtcreme und Beeren oder Kompott
- Saisonaler Früchte-Streuselkuchen-Würfel
- Gugelhöpfli Trilogie – Schoggi-, Rüebli- und Nuss- Gugelhöpfli

Drinks

- Greeny's hausgemachter Eistee- mit Schweizer Most gesüsst
- Infused Water – Wasser mit saisonalen Früchten & Kräutern
- Bio Fairtrade Kaffee & Espresso
- Passender Schweizer Wein oder Bier





Infos und Extras

Mitarbeiter

Unsere sorgfältig ausgelesenen, qualifizierten und freundlichen Mitarbeiter geben Alles für Sie und Ihren unvergesslichen Event!

Die ersten 4 Stunden vor Ort offerieren wir Ihnen!

Wir treffen ca. 2 Std vor dem ersten Gang bei Ihnen ein. So ist genügend Zeit zum Platzieren, einrichten und frisch kochen. Nach dem letzten Gang haben noch ca. 1 Std zum auf- und zusammenräumen. Abhängig vom Umfang des Caterings.

Foodtruck Pauschale

Exklusiv Tagesmiete für den einzigartigen Foodtruck inkl. (Verbrauchs)-Material und Gas.

Anfahrt

Wir kommen zu Ihnen. Unser rollendes Restaurant kommt den ganzen Weg zu Ihnen und Ihrer Event Location. Pro Weg und von Birmensdorf ZH aus berechnet.

Geschirr

Falls Sie nicht genügend Geschirr, Gläser, Besteck etc. haben organisieren wir Ihnen das gerne und kümmern uns auch um den Abwasch.